

Le Saint Nicolas vous présente sa carte à emporter

Pour l'Apéritif A emporter

Plateau 20 verrines 40 €

5 verrines de 4 sortes différentes

Pain Nordique au saumon gravlax maison	20 pièces	20 €
Pain Nordique au jambon sec	20 pièces	20 €
Pain Nordique au deux parfums	20 pièces	20 €



LES ENTREES A EMPORTER

Paté croûte et galantine du chef (souvenir du Céproc) , confit d'oignons grelots au coriandre	9 €
Gratiné de moules , crevettes , st jacques a l'estragon frais et anis	9 €
Foie gras de canard Français Maison , marmelade de figues prunes et marrons ; toasts campagne	12 €
Rosace de Boudin blanc de notre artisan , crème de morilles	12 €
Gravlax de saumon maison , blinis et crème de ciboulette	12 €
Vol au vent de ris de veau braisé au madère et champignons	18 €
Palette d'entrées (foie gras maison , gravlax de saumon , pâté croûte , galantine)	18 €
DUO terre mer (foie gras et saumon gravlax et accompagnements)	18 €

LES PLATS A EMPORTER

Bavette de bœuf Français sauce barbecue maison	14 €
Dos de cabillaud , crème de moules au cidre	14 €
Magret de canard grillé farcie champignons en persillade sauce grenade et Beaujolais	18 €
Mignons de veau et poire snackés sauce cidre rosé du Clos Cerisey	18 €
Médaillons de lotte , bisque de crustacés au Whisky	18 €
Filet de Bœuf Français sauce Porto fondant de foie gras	22 €
Homard frais et st jacques fondue de poireaux sauce Thermidor	22 €
Mignons de chevreuil (ou biche) sauce Grand Veneur	22 €
<u>1/2</u> Homard Europe décortiqué duo de sauces	34 €
Homard Europe <u>entier</u> décortiqué duo de sauces	64 €

LES DESSERTS A EMPORTER

Crèmeux chocolat , truffe maison et croustillant chocolat	6 €
Tartelette sablée orange sanguine et clémentine , meringuée et ses billes	6 €
Tiramisu poire , caramel beurre salé et sa tuile	7 €
Palette de dessert (5 minis desserts)	8 €

**Restaurant Le Saint Nicolas 02.32.38.35.15
38 ter Avenue Aristide Briand 27930 GRAVIGNY
e-mail : lesaintnicolas27@orange.fr**



Réchauffage et dressage sont facilités

HIVER 2025